

給食センターからこんにちは
9月の小学校の献立より…

☆平成26年9月19日(金)の給食紹介☆



小学校 エネルギー:711kcal たんぱく質:25.5g 脂質:22.6g 塩分:2.7g

★主食: ご飯

☆主菜: チキン南蛮(タルタルソース)

★副菜: 切り干し大根サラダ

☆汁物: 酒々井味噌の根菜ごま汁

★デザート: 日向夏ゼリー

☆飲み物: 牛乳

★大室台小給食試食会★

9月19日(金)は、大室台小学校の家庭教育学級で、給食試食会が行われました。当日は50名近くの保護者の方々が参加してくださりました。

学校給食の目的、献立作成の留意点、給食ができるまでの様子、子どもの食事で気をつけたいことなどについてお話した後、給食の試食をしていただきました。

全国おいしいもの巡り～宮崎県～

毎月19日の「食育(19)の日」に実施している「全国おいしいもの巡り」。9月は第5弾として、「宮崎県」の特集です。

～宮崎県のおいしいもの紹介～

★チキン南蛮

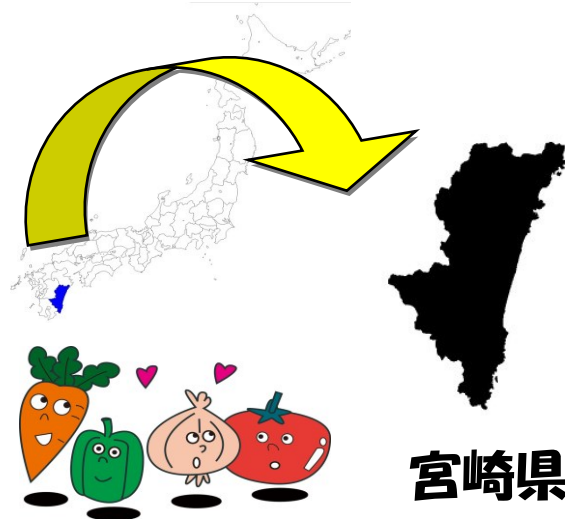
宮崎県延岡市の有名洋食店で修業していた二人の料理人が考案した宮崎発祥の料理です。鶏肉に衣をつけて、油で揚げ、甘酢のたれに漬けて、タルタルソースをかけたものです。

★切り干し大根(千切り大根)

大根を細く切って干したものです。干すことで栄養価が増し、保存食材にもなります。宮崎県の名物で、全国の9割を占める生産量です。当日の給食も宮崎県産でした。

★日向夏

宮崎県では、温暖な気候を生かした果物栽培が盛んです。さわやかな香りが特徴で、宮崎県の特産物の一つです。



～試食会アンケート結果より～

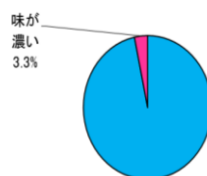
アンケートに答えてくださった保護者の方全員が、当日の給食を「おいしい」と答えてくださりました。どうもありがとうございます。

～感想より～

- ・ふだんなかなか食べることができない郷土料理を出していてとてもよいと思いました。
- ・家では思いつかない切り干し大根サラダなど参考にしてみたいと思いました。

★これからも、安全で、栄養バランスのとれた、おいしい給食づくりに努めてまいります。

味付けはいかがでしたか？



家では献立表を見ますか？

